

2019台灣白帽廚師協會第二屆全國西餐廚藝暨國際技能競賽

Les Toques Blanches Taiwan 2019 Young CHEF Talent Challenge



主辦單位：

台灣白帽廚師協會、經國管理暨健康學院、基隆市政府

承辦單位：經國管理暨健康學院

指導單位：基隆市政府

活動目的：

本競賽是台灣白帽廚師協會成立以來，第一次主辦國際規模性的技藝競賽，主要目的是從基礎性的競賽中，讓選手增加訓練及比賽經驗，從基礎自我訓練開始，希望以此基礎繼續舉辦各相關類似競賽，達到培養訓練專業廚師的基底，與培養協會相關裁判人員的素質。

在台灣各行各業的精英，都積極的向全世界展現出自己專業的實力，而志願將餐飲事業做為一生志業的您必須透過真正的專業競賽，開始成為真正受人敬仰的國際級主廚，並獲得令人鼓舞的實質肯定！

參賽資格：

1. 學生組（年滿 16 歲至 23 歲之各大專院校及高中職學生）。
2. 職業組（年滿 18 歲至 35 歲之在職者）。
3. 須有 1 名專業廚師或老師推薦人。
4. 申請書（郵件報名作為初步資格審核）。

活動日期：2019 年 06 月 22 日(六)。

活動時間：09：00～17：00。

競賽方式：本競賽分為初賽及決賽。

1. 初賽採審核制。參賽資格、經歷、照片、作品（2019/05/24完成收件）。
2. 西式主菜：主菜作品照片及解說。（附件報名表）
3. 5月31日 公布入選名單，以E-mail發通知及公告至 Facebook社團（搜尋：台灣白帽廚師協會）。

【入選決賽選手於108年5月31日公告並以E-mail 寄出決賽相關比賽規定】

4. 本次競賽將由委員會慎選學生組24名參賽選手、職業組 12名參賽選手。
5. 以具有實際經驗和提供完整資歷者優先。
6. 沒通過初選的報名者，委員會將不另行通知，或接受任何個案討論。

選手共同注意事項：

1. 本次決賽 以基隆海鮮為主題

職業組- 冷前菜或熱前菜、主菜 (兩道) 90 分鐘，各製作兩盤。

學生組- 主菜 (一道) 60 分鐘，製作兩盤。

2. 本決賽為個人賽，無助手，需在指定時間內單獨完成菜餚。

3. 比賽項目以「基隆海鮮」為主食材料理比賽，每人指定海鮮

職業組：白帶魚、鯖魚及鎖管(小卷)，任選兩種

學生組：鯖魚

4. 其餘備料食材自行準備，不可切割。可備高湯Stock，不可私帶醬汁Sauce。
5. 比賽現場將提供食材及標準廚房器具等。
6. 選手將只准攜帶個人使用之刀具、餐盤及輕便廚房器具（含模組、舒肥機）。
7. 選手請準備食譜表，並以規定時間內完成料理。
8. 進入決賽之選手若未於期限內繳交決賽報名費者，視同放棄，由候補選手遞補。
9. 決賽需著整齊廚師服及廚帽、鞋子。

競賽評分規則：

海鮮的切割技巧 - 刀工、廚房衛生、廚房管理。

海鮮的菜單運用 - 看專業、看訓練、看創意風格

配分模式

刀 工	10 %
廚房管理	10 %
廚藝創意	10 %
口 味	50 %
盤 飾	10 %
衛 生	10 %

委員會暨裁判組：由白帽廚師協會顧問 司宛春 (Bill Sy) 教授，帶領白帽團隊組成。

活動日期：2019年 06 月 22日。(六)

活動時間：09：00 ~ 17：00。

活動地點：經國管理暨健康學院 (基隆市中山區復興路 336 號)。

報名方式：

※ 初賽報名表需在 2019 / 05 / 24前寄至：

台北市大安區四維路 88 號；收件者：台灣白帽廚師協會 楊祕書

※ 自即日起至中華民國 2019年 05 月 24 日 (星期五) 止。(逾期恕不受理)

※ 5月31日 公布決賽名單

※ 報名費：職業組新臺幣 1,500 元整，學生組新臺幣 500 元整。

(通過初步審核，獲經通知後，7 日內繳交)

匯款帳戶：

銀行：合作金庫銀行 - 敦南分行 - 代號 006

帳號：5034-717-352301

戶名：社團法人台灣白帽廚師協會

活動聯絡人：Shannon 楊祕書 (02) 2705 - 0748 (週一至週五 11:00~19:00)

獎勵方式：

1. 入圍決賽選手於6月21日下午參加導覽基隆港半日遊。
2. 頒獎將於6月22日 16:30 公布比賽結果，並舉辦授證授獎典禮，屆時將歡迎所有協會會員，參賽選手及受邀者共同參加頒獎典禮。
3. 決賽選手並6月22日晚上參加基隆特色海鮮晚宴。

※ 競賽名次採積分制 ※

(一) 學生組

金牌：90分(含)以上；獎牌、獎狀、精美獎品

銀牌：80分(含)以上；獎牌、獎狀、精美獎品

銅牌：70分(含)以上；獎牌、獎狀、精美獎品

(二) 職業組

金牌：

90分(含)以上；獎牌、獎狀、精美獎品、白帽廚師會員資格+1年免年費。

銀牌：

80分(含)以上；獎牌、獎狀、精美獎品、白帽廚師會員資格+1年免年費。

銅牌：

70分(含)以上；獎牌、獎狀、精美獎品、白帽廚師會員資格+1年免年費。

個人資料		Personal Information	
英文姓名	English Name :	名 First name /	姓 Last name
中文姓名	Chinese Name :		
出生日期	Birthday :	年 Y /	月 M / 日 D
手機	M-Phone:		
電子郵件	E-Mail :		
通訊地址	Residence Address.:		
公司/學校資料		Company / School Information	
工作單位/學校	Name		
地址	Address:		
負責人/老師	Employer / Teacher	行動電話	
		市 話	
推薦人資料		References	
推薦人姓名/名稱	Reference :		
職業/營業項目	Occupation/ Vocation:		
住址/	Address:		
專長/類別	Professional/Category:	行動電話	
		市 話	
簽名	Signature:		

黏貼處 (請浮貼)

附註: 請附個人照(著廚師服), 身份證影本。
Attachment : Picture (in chef uniform), copy of ID card.

職業組 初賽報名表

第一道：海鮮冷前菜 / 熱前菜

菜名

材料

調味料

創意理念

製作方法

【圖片黏貼處】

職業組 初賽報名表

第二道：海鮮主菜

菜 名

材 料

調味料

創意理念

製作方法

【圖片黏貼處】

學生組 初賽報名表

海鮮主菜 (鯖魚)

菜 名

材 料

調味料

創意理念

製作方法

【圖片黏貼處】